



Hochzeiten feiern im Rathaus

Sehr geehrte Bankett- und Veranstaltungsplaner

Wir danken für das Interesse und freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten einen Auszug aus dem kulinarischen Angebot vorzustellen.

Dieses Angebot dient als Diskussionsgrundlage.

Gemeinsam können wir auch Änderungen vornehmen oder

spezielle saisonal abgestimmte Menüs

entwickeln.

Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses behilflich. Ihre Wünsche zu realisieren, und seien diese noch so ungewöhnlich, liegt uns am Herzen.

Ihr Restaurant Rathaus in Rapperswil

PS: Unsere Menüvorschläge bieten wir für Gesellschaften ab 10 Personen an. Aus organisatorischen- und Qualitätsgründen, kann nur ein Menü pro Anlass serviert werden.

Für kleinere Gesellschaften offerieren wir Ihnen ein reichhaltiges und saisonales a la carte Angebot.



Folgend offerieren wir Ihnen einige Vorschläge zu den einzelnen Gängen Ihres Hochzeit- Menüs die saisonal unabhängig serviert werden können:

Kalte Vorspeisen

Mascarpone- Gemüseterrine mit Salaten an Tomatenvinaigrette

Lauwarmer Hummersalat an Rosmarin- Zitronen- Beurre Blanc

Variation vom Bachtel- Lachs mit feinen Kräutersalaten

Carpaccio von Seeforelle und Zander an erstklassigem Olivenöl

Zanderfilets im Weisswein- Tempurateig frittiert mit knackigen Salaten und Tartarsauce

Degustation von Meeresfrüchten und Süsswasserfischen auf Tomatengeleespiegel

Marinierte Zürichsee- Fischfilets „Escabeche“

Caramelisierte Spanferkelbrust mit Spanferkelsalat

Carpaccio vom Rindsfilet oder geräucherten Oberländer Mozzarella

Suppen

Doppelte getrüffelte Perlhuhn- Consommé

Weisswein- und Rotweinschaumsuppe

Blumenkohl- Brokkolicrèmesuppe

Peterli- Peterliwurzelscrèmesuppe

Weisse Tomatencrèmesuppe mit Büffelmozzarellaravioli und confierten Cherrytomaten

Tomatenconsommé mit Basilikum

Ingwerschaumsuppe mit Rüebl- Panna Cotta

Saisonale Pilzcrèmesuppe

Geräucherte Zürichsee- Felchencrèmesuppe

Rassige Zürichsee- Bouillabaise



Warme Vorspeisen

Pasta mit mediterranem Edelgemüse
Tessiner Risotto mit Saisonpilzen
Wildfang- Gambas mit Chili- Spaghettini
Carabineros an Oliven- Limonenbutter
Hummerravioli an ihrer Schaumsauce
Hummerrisotto mit gebratenem Zanderfilet mit Salicorn
Tortelloni mit Ochsenchwanz- oder Kalbshaxenfüllung und Merlotsauce

Hauptgänge

Bündner Schweinsfilet à la „Wellington“
Mörschwiler Perlhuhnbrust
St. Galler Kalbsrücken am Stück im Ofen gebraten
Ganzes Savogniner Rindsfilet
Bündner Entrecôte am Stück rosa gebraten

Mit folgenden Saucen und Beilagen (Gemüse werden saisonal zusammengestellt):

Getrüffelter Madeirajus	Kartoffelgratin
Rotweinsauce mit frischem grünem Pfeffer	Pommes Ana, Pommes Berny
Blauburgunder- Balsamicojus	Kartoffelpüree, Bratkartoffeln
Merlotreduktion, Morchelrahmsauce	Waffelkartoffeln, Kroketten
Hollandaise, Bearnaise	Verschiedene Risotti
Tannenhonig- Rotweinjus	Frische Pasta, Bunte Reismischungen

Fangfrische Meeresfrüchte und Fische aus Süß- und Salzwasser
können je nach Wunsch offeriert werden.

Desserts

Buffet mit Züri- Oberländer Käsedelikatessen

Dessert- Buffet

Käse- Dessertbuffet

Omelette Surprise

Cassata Siziliana

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit frischem Vanilleeis und Früchten vom Markt

Saisonale Dessertdegustation

Sorbetvariation mit ihren Früchten

Dreierlei Schokoladenmousse mit Beeren und Vanille- Schlagrahm

Unsere zerpfückte Schwarzwälder

Dessert von Pistazien, Schokolade und Irish Coffee

Mangoravioli mit knuspriger Schokoladenfüllung in Passaiasüppchen

Chapagner- Eispralinen mit zweierlei Sabayons und Beeren

Lasagne von frischer Orangenglacé und Mousse von caramelisierten Mandeln

Parfaitsymphonie mit caramelisierten Agrumen

Dreierlei Crème brûlée mit Zitrusfrüchten

Mangonudeln an Himbeersauce mit Passionsfruchtsorbet

Waffeln mit heissen Saison- Rumfrüchten und Vanillglacé

Feigen- Beignets mit Vanillesabayon und Zimt- Espuma

Und natürlich Ihr Lieblings- Dessert!!

Je nach dem wie das Menü zusammengestellt wird, bewegt es sich preislich
zwischen SFr. 70.00 und Sfr. 140.00

